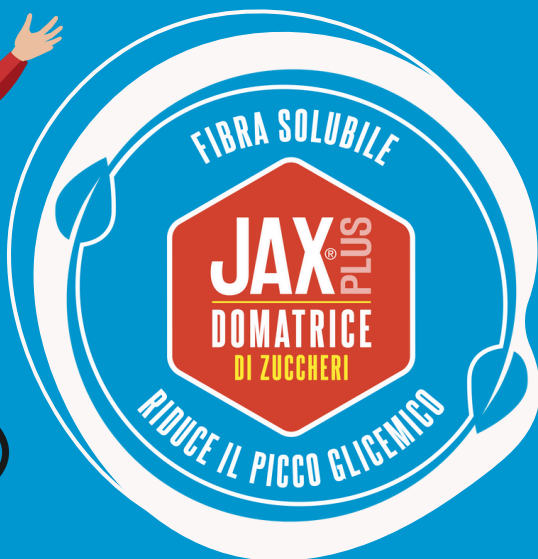


RICETTARIO della domatrice



NATALE 2025



Torta al cioccolato

di mamma Michelangelo

INGREDIENTI

1 bustina di JAXplus (15 g), 100 g di cioccolato Fondente Fuso a bagno maria; 150 g di zucchero; 100 g di burro; 3 uova intere; 1 cucchiaino di farina e arrivate a 100 g di fecola di patate; ½ bustina di lievito.

PROCEDIMENTO

Montate a neve gli albumi e sbattete bene i tuorli con la fibra solubile JAXplus® e lo zucchero. Aggiungete la farina, la fecola, il burro fuso freddo e il cioccolato. Amalgamate bene e unite gli albumi montati a neve e il lievito. Mettete l'impasto in una teglia di 22 cm, cuocete in forno preriscaldato a 160°C per 45 minuti circa. Se raddoppiate le dosi la teglia deve essere di 30 cm. Aggiungete noci a piacere.

Crostata con crema pasticcera

INGREDIENTI (per uno stampo da 24-26 cm di diametro)

Per la pasta frolla: 1 bustina e mezza di JAXplus® (23 g), 340 g farina 0, 140 g zucchero, 5 g lievito per dolci, 175 g burro, 1 uovo, 1 tuorlo, scorza limone qb, 1 pizzico di sale. Per la crema: ½ bustina di JAXplus® (8 g), 250 ml latte intero, 2 tuorli, 5 g farina 0, 80 g zucchero, 15 g amido di mais, scorza limone qb, ½ bacca di vaniglia o aroma..

*di Alberto.
il nostro tecnologo alimentare*

PROCEDIMENTO

Pasta Frolla: lavorate il burro con lo zucchero, scorza e sale, aggiungete le uova, poi la farina, il lievito e JAXplus®. Impastate velocemente, formate un panetto e lasciare riposare in frigo 1 ora. Crema: scaldate il latte con vaniglia e limone. Montate i tuorli e lo zucchero, aggiungete le farine e JAXplus®, unite il latte a filo, filtrate e cuocete finché addensa. Raffreddate in frigo. Crostata: stendete la frolla, cuocete in bianco a 175°C per 25-30 minuti, raffreddate e farcite con la crema. Conservate in frigo.



Torta alle mele

di Francesca la CEO

INGREDIENTI

1 bustina di JAXplus® (15 g), 200g Farina tipo 0, 150g zucchero, 150g burro, 4 mele renette, 3 uova, ½ limone, 1 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale.

PROCEDIMENTO

Sbucciate 2 mele e privatele del torsolo, tagliatele a dadini e disponetele in una ciotola e conditele con il succo di mezzo limone. Preparate l'impasto mescolando i tuorli con lo zucchero e JAXplus®

fino a ottenere una soffice crema, cui unirete il burro fatto sciogliere a bagnomaria, la farina (poca per volta) mescolata al lievito e a un pizzico di sale, le mele tagliate a dadini e, per ultimi, mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto, gli albumi montati a neve soda. Versate l'impasto in una tortiera unta, disponete sopra le altre due mele a spicchi (prima spruzzate con un po' di limone), infarinate e cuocete a 180°C per circa 45 minuti.



Focaccia

di Mindfoodman

INGREDIENTI

2 bustine di JAXplus® (30 g), 500 g di Farina, 10 g di sale, 10 g di lievito, 375 g acqua, 15 g di olio EVO. Per la salamoia: 100 g di acqua, 50 g di olio EVO, 10 g di sale.

PROCEDIMENTO

Sciogliete JAXplus® e il lievito in 300 g di acqua Fredda e uniteli alla Farina, impastando. Aggiungete gradualmente i restanti 75 g di acqua, olio e sale, impastate 10 minuti e fate riposare 20 minuti. Preparate la teglia con carta forno e olio, versatevi l'impasto, allargatelo e fatelo lievitare 30 min. Stendete nuovamente l'impasto per coprire tutta la teglia e fate lievitare 90 min. Mescolate gli ingredienti della salamoia, create buchi sulla superficie dell'impasto, versate la salamoia e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 15-20 minuti.





Abbiamo a cuore
la tua glicemia,
anche a Natale!



JAX[®] PLUS

LA FIBRA
DOMATRICE
DI ZUCCHERI